TRATTORIA



ALGHERO

MARCOPOLO

DA GIAN LUCA

MENU *

ANTIPASTI DI MARE

Agliata di gattuccio (gattuccio, pomodoro, aglio, pomodoro secco, pepe f.r., aceto di vino, gattuccio, farina 00, semola grano duro sale e olio)	16
Agliata di polpo algherese (polpo, pomodoro, aglio, pomodoro secco, pepe f.r, aceto di vino, polpo, sale e olio)	18
Insalata di polpo e patate (polpo, patate, sedano, olive, zucchine, carote, pepe f.r, sale e olio)	18
Calamaro al mirto (calamaro, olio evo, aglio, cipolla, pepe f.r., sale e mirto rosso)	18
Pescatrice alla catalana (rana pescatrice, pomodoro, rucola, cipolla, sale, pepe f.n. olio evo, sale e limone)	18
Zuppetta di cozze e vongole (cozze, vongole, pomodoro, aglio, cipolla, olio evo, sale, pepe f.r., vino bianco, prezzemolo)	20
Cozze alla marinara (cozze, limone, aglio, prezzemolo, pomodorini, pepe f.r., olio evo e vino bianco)	15
Tartare Tonno (olio evo, sale, pepe f n e limone)	20
Carpaccio di pesce spada (spada, aceto di vino bianco, sale p.f., olio)	15
Misto mare della casa (min 2 pers.) (10 diversi antipasti a fantasia dello chef)	22 /p.p
ANTIPASTI DI TERRA	
Formaggio e zucchine gratinati al forno (pecorino semi stagionato, podda fresco, gruviera, zucchine, sale e olio tartufato)	15

Formaggio e zucchine gratinati al forno (pecorino semi stagionato, podda fresco, gruviera, zucchine, sale e olio tartufato)	15
Carpaccio di scottona sarda (scottona sarda, sale, olio evo, pepe f n, rucola, pomodori pachino e Grana Padano DOP)	18
Misto di salumi e formaggi (crudo, guanciale, lardo, lonza, coppa, pecorino stagionato / semi stagionato e cremoso)	16
Caprese di bufala (pomodoro, bufala, basilico, origano, olio evo e sale)	12
Battuta di scottona sarda (scottona sarda, sale, olio evo, pepe f.n.)	18
Olive	5

I PRIMI DI MARE

I CLASSICI

Fregola ai frutti di mare (Min 2 pers.) (semola grano duro, acqua, pepe f.r., aglio, cipolla, pomodoro, cozze, vongole, scampi, gamberi, calamari, prezzemolo, vino bianco, sale e olio evo)	20 p.p.
Risotto frutti di mare (Min 2 pers.) (riso, pepe f.r., aglio, pomodoro, cozze, vongole, scampi, gamberi, calamari, prezzemolo, vino bianco, sale e olio evo)	20 p.p.
Paella algherese (Min 2 pers.) (fregola, olio evo, sale, pepe f.n., piselli, peperoni, prezzemolo, coniglio, salsiccia fresca, pollo, calamari, scampi, gamberi, cozze, vongole, vino bianco, zafferano)	20 p.p.
Paella catalana (Min 2 pers.) (Riso olio evo, sale, pepe f.n., piselli, peperoni, prezzemolo, coniglio, salsiccia fresca, pollo, calamari, scampi, gamberi, cozze, vongole, vino bianco, zafferano)	20 p.p.

PASTA FRESCA FATTA IN CASA

Linguine alle vongole (semola grano duro, uova, olio evo, sale, aglio, vino bianco, pepe f.r., prezzemolo)	20
Tagliolini burrata e bottarga (semola grano duro, uova, olio evo, sale, burrata, pomodorini, basilico, pepe f.r., aglio, bottarga di muggine)	18
Pappardelle mare e verdure (semola grano duro, uova olio evo, sale, cozze, vongole, melanzane, zucchine, pomodorini, cipolla, aglio, pepe f.r. vino bianco e prezzemolo)	16
Linguine gamberi e zucchine (semola grano duro, acqua, uova, olio evo, sale, zucchine, gamberi, basilico)	20
Spaghetti al cartoccio (Min 2 pers.) (semola grano duro, uova, pepe f.r., aglio, cipolla, pomodoro, cozze, vongole, scampi,	20 p.p.

"A RICHIESTA LE PASTE POSSONO ESSERE ANCHE PREPARATE SENZA GLUTINE"



I PRIMI DI TERRA

Culurgiones pomodoro e basilico (farina 00, strutto, semola grano duro, acqua, sale, olio evo, patate, pecorino, pepe f.n., menta, pomodoro e basilico)	16
Raviolo Marco polo (farina 00, semola grano duro, olio evo, acqua, sale, prezzemolo, ricotta, spinaci, pepe f.n., pomodoro, gorgonzola, 4 formaggi, salsiccia secca e cipolla)	16
Gnocchetti alla sarda (semola grano duro, olio evo, acqua, sale, salsiccia fresca, salsiccia secca, sedano, carote, cipolle, vino rosso, prezzemolo e aglio, salsa pomodoro, olive)	15
Pappardelle con purpuzza di maiale di Bortigali (semola grano duro, olio evo, acqua, sale, sedano, salsa di pomodoro, carote, cipolle, vino bianco, prezzemolo e maiale)	15
Linguine salsiccia fresca e antunna (semola grano duro, sale, olio evo, acqua, salsiccia fresca, datterino, antunna, aglio prezzemolo, salsa di pomodoro, panna)	15

I SECONDI DI PESCE

Calamaro fritto (calamari, semola grano duro, farina 00 e olio)	16
Frittura mista (calamari, misti di paranza, semola grano duro, farina 00 e olio)	25
Tataki di tonno rosso e pistacchi (tonno, olio evo e pistacchi)	18
Aragosta alla catalana (cipolla, pomodoro, rucola, olio evo, sale, pepe e aceto)	15/Hg
Gambero di Mazara del Vallo alla griglia (a porzione)	25
Gambero alla marinara (a porzione) (gambero, limone, aglio, prezzemolo, pomodorini, pepe f.r., olio evo e vino bianco)	25

IL NOSTRO PESCE FRESCO

Pesce al sale (sale)	6,5 /hg
Pesce alla griglia	6,5 /hg
Pesce alla vernaccia di Oristano (pescato del giorno, patate, olive nere, pomodori pachino, cipolla, aglio, prezzemolo, peperoncino, sale, vernaccia di Oristano e olio evo)	7,0 /hg

I SECONDI DI CARNE

Tagliata di scottona sarda (rucola, grana, pachino, pepe, sale e olio evo)	20
Milanese di pollo (farina 00, uovo, pangrattato, sale e olio di girasole)	14
Maialetto arrosto autoctono sardo nero (Min 2 pers.)	25/p.p.
Grigliata di carne (a partire da) a seconda della selezione può variare ogni giorno il prezzo	6/hg
Secreto Iberico alla griglia (Maiale nero spagnolo)	25
Pluma Iberico alla griglia (Maiale nero spagnolo)	25
La nostra salsiccia alla griglia (Maiale, sale, pepe, aglio, vino bianco)	14
LA NOSTRA CARNE FROLLATA	
Scottona sarda di Bortigali (Accompagnata da verdure di stagione) (sale e olio evo)	7/hg
I CONTORNI	
Insalata mista	3,5
Patate fritte (olio e sale)	4
Patate al forno (olio evo, sale, rosmarino e aglio)	4
Verdure grigliate (olio evo, sale, prezzemolo)	4
MENU PER I BAMBINI	
Polpette e patatine fritte (maiale, sale, pepe, aglio, patate, olio di girasole)	10
Milanese di pollo e patatine fritte (farina 00, uovo, pangrattato, pollo, patate, sale e olio di girasole)	10
Gnocchetti pomodoro e basilico (farina 00, pomodoro, sale e olio oliva e basilico)	10

I DESSERT

Tiramisù (savoiardi, caffè, uova, zucchero, mascarpone e cacao)	5
Crema catalana (uovo, zucchero di canna, panna, latte)	5
Seadas al miele/ zucchero (farina, semola, strutto, formaggio, zucchero, limone, olio)	5
Creme caramel (latte, zucchero e uova)	4
Tortino al cioccolato (latte, burro, cioccolato, uova e zucchero)	5
Sorbetto al limone (acqua, zucchero e succo di limone)	3,5
Sorbetto con vodka	5

Avvisiamo che gli alimenti e le bevande del nostro menu possono contenere ingredienti o coadiuvanti considerati allergeni.





























SOLO A PRANZO

(ESCLUSO GIORNI FESTIVI)

MENU TURISTICO DI MARE

22

Spaghetto fresco alle cozze

(cozze, pomodoro, aglio, pepe f.r., semola grano duro, sale e olio)

Calamaro fritto e patate fritte

(semola grano duro, calamaro, sale, patate)

MENU TURISTICO DI TERRA

18

Gnocchetti freschi alla sarda

(salsiccia fresca, sedano, carote, cipolle, vino rosso, prezzemolo, aglio, pepe f.r., semola grano duro, sale e olio)

Salsiccia fresca con patatine fritte

(salsiccia fresca, patate, sale)

I VOSTRI VINI BIANCHI

CANTINA SELLA E MOSCA		CANTINA DESIA	
CALA REALE 37,5cl vermentino di Sardegna DOC	11	PERLA RARA vermentino di Sardegna DOC	30
CALA REALE vermentino di Sardegna DOC	20		
TERRE BIANCHE torbato di Alghero DOC	28	AZIENDA AGRICOLA PORCHEDDU	
PARALLELO 41 torbato sauvignon blanc	30	ANTU ALIRE vermentino di Sardegna	30
		CANTINA MURALES	70
CANTINA SANTA MARIA LA PALMA			77
BLU 37,5cl vermentino di Sardegna DOC	9	SENTENZIA viognier 100% IGT	32
BLU vermentino di Sardegna DOC	16		
AKENTA CUVEE vermentino di Sardegna DOC	25	GEWURTRAMINER	
PAPIRI vermentino di Sardegna DOC	50	TIEFENBRUNNER merus	32
PALMI vermentino di Sardegna frizzante IGT	18		
RAFIA vermentino DOC	38	CANTINA GABRIELE PALMAS	
KALIA VEITHEIIUIIU DUC	70	SOLOPALMAS vermentino IGT con percentuale di nasco	38
		SOLOTREDICI vermentino	30
AZIENDA AGRICOLA TONDINI			
KARAGNANJ vermentino di Gallura DOCG	38	CANTINA ANGIOI	
		PHOENIX malvasia + vermentino IGT	40
CANTINE CHESSA		I HOFIMY HIGHARIC + AGUINGHICH ICH	טד
MATTARIGA vermentino di Sardegna DOC	34	CANTINA CURRAN	
		CANTINA SURRAU	40
CANTINE CONTINI		SCIALA vermentino superiore	40
KARMIS 37,5cl vernaccia verm. isola dei nuraghi IGT	15		
KARMIS vernaccia verm. isola dei nuraghi IGT	28	CANTINA PALA	
I GIGANTI BIANCO vernaccia vermentino	30	STELLATO	50
Total III Di III de la comencia de l'inchemo	30		
CANTINA DEPPERU			
RUINAS vermentino colli di Limbara IGT	50		
Verifieritifio coni di Liffipara fui	טנ		
CANTINA DI GALLURA			
CANAYLI vermentino di Gallura DOCG	30		
CANAYLI vendemmia tardiva	40		
CANTINA DEL VERMENTINO MONTI			
FUNTANALIRA ORO vermentino di Gallura IGT	30		
CANTINA CADICHEDA			
CANCHERA Vermostina in purezza ICT	70		
CAPICHERA vermentino in purezza IGT	70		

I VOSTRI VINI ROSATI SPUMANTI E BRUT

CANTINA SANTA MARIA LA PALMA		CANTINA SANTA MARIA LA PALMA	
ARAGOSTA ROSE sauvignon uve rosse DOC	20	AKENTA vermentino di Sard. extra dry DOC	30
-		AKENTA ROSE cagnulari IGT	30
CANTINA CONTINI		AKENTA SUBAQUEO	100
I GIGANTI ROSATO cannonau nieddera	28		
		CANTINA SELLA E MOSCA	
CANTINA PUDDU		BRUT TORBATO Alghero torbato spumante DOC	30
BIRIAI cannonau	28		
		MOET CHANDON	
		MOET CHANDON RESERVE IMPERIALE	90
		MOET CHANDON ROSE IMPERIALE	100

BIRRE IN BOTTIGLIA BEVANDE

HEINEKEN 33CL ICHNUSA 33CL ICHNUSA NON FILTRATA 33CL ICHNUSA AMBRATA 33CL	4 4 4 4	COCA COLA / FANTA / SPRITE THE FREDDO LIMONE / PESCA SUCCO DI FRUTTA LEMON SODA ACQUA (NAT / GAS) AMARI CAFFE CAFFE CORRETTO CAPPUCCINO AMARI E LIQUORI GRAPPA BARRICATA DISTILLATI COCKTAIL PASSITO	3 3 3 3 2 2,5 2,5 4 5 6 7
		PASSITO	4
		MOSCATO	4

I VOSTRI VINI ROSSI

CANTINA SELLA E MOSCA		CANTINA CHESSA	
TANCA FARRA cabernet sauvignon	38	CAGNULARI isola dei nuraghi cagnulari 100%	36
MARCHESE VILLA MARINA cabern. sauv. 100%	70		
		OLIENA	
CANTINA SANTA MARIA LA PALMA		NEPENTE DI OLIENA cannonau di Sard. DOC	26
VALMELL 37,5cl cannonau di Sardegna DOC	8	HEI ENTE DI GELENA Cumonad di Sara. DOC	LU
CAGNULARI 37,5cl	14	VINICOLA CUEDCIII	
MONICA ZENOSU monica di Sardegna DOC	18	VINICOLA CHERCHI	45
VALMELL cannonau di Sardegna DOC	16	LUZZANA cagnulari cannonau	45
CAGNULARI cagnulari di Alghero DOC	26		
RECONTA cagnulari di Alghero DOC riserva	40	CANTINA TANI	
REDIT cannonau riserva	40	SERRANU (Muristellu, Bovale sardo, Merlot)	70
KLDII Callifolian 112614a	70		
		CANTINA ARGIOLAS	
CANTINA PUDDU		TURRIGA cannonau carignano bovale malvasia	100
CARROS nepente cannonau di Oliena	40	1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 -	
		CANTINA MONTISI GIOVANNI	
CANTINA SU ENTU		BARROSU cannonau 100%	90
BOVALE	50	DAKKUSU Edilliolidu 100%	90
SU OLTRE	80		
		CANTINA SEDILESU MAMOIADA	
CANTINA AGRIPUNICA		CARNEVALE cannonau DOC	60
MONTESSU IGT	80	MAMUTHONES cannonau DOC	45
BARRUA IGT	100		
	100	CANTINA CONTINI	
CANTINA CANTADI		BARRILE nieddera in barrique di rovere	50
CANTINA SANTADI	20		
GROTTA ROSSA carignano del Sulcis DOC	20	CANTINA PALA	
ROCCA RUBBIA carig. del Sulcis riserva DOC	40	THESYS bovale	50
TERRE BRUNE carig. di Sulcis superiore DOC	70	THE IS BOYUNC	20
AZIENDA ACRICOLA DORGUERRU		CANTINA MUGITTU	
AZIENDA AGRICOLA PORCHEDDU	7.5	BOELI cannonau in purezza	50
USCIA PORCU cabernet sauvignon IGT	32	DOLLI cumonaa m parcezza	30
PORCHEDDU RISERVA cannonau DOC	60		
CANTINA DESIA			
	32		
NERO RICAMO cagnulari 100% IGT	32		
ZONA BLU cannonau di Sardegna	JĽ		